Pas de bonbons pour les cochons : maîtrisez la glycémie par l'aliment !

Norme viRAGe

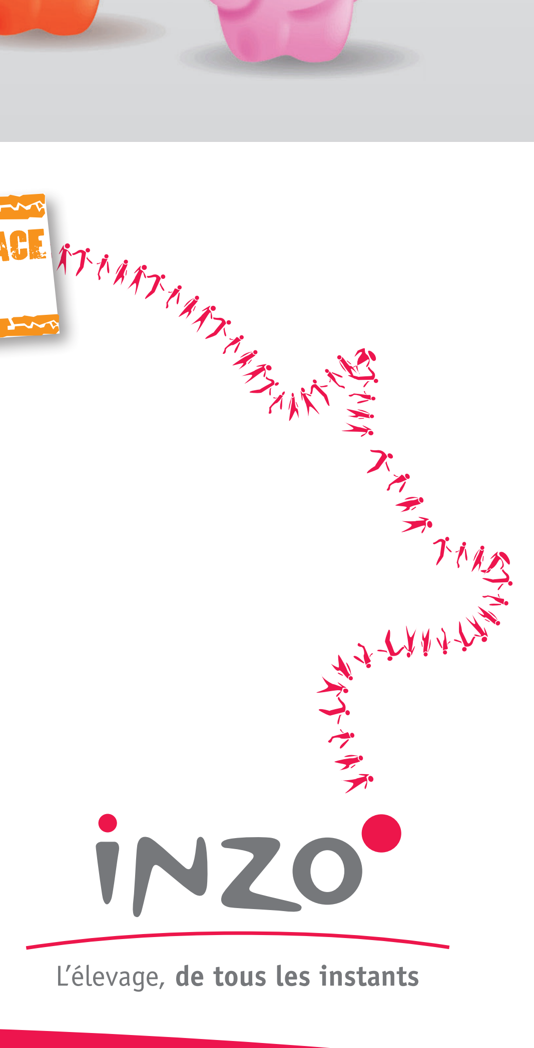
VIsion **R**apid **A**vailable **G**lucose **E**ffect

1er critère de formulation aliment qui prend en compte le pouvoir glycémiant des matières premières.

Issue de la nutrition humaine,



contrôle la quantité de Glucides Rapidement Assimilables pour contourner les pics de glycémie, contrôler l'adiposité et maximiser l'efficacité alimentaire.



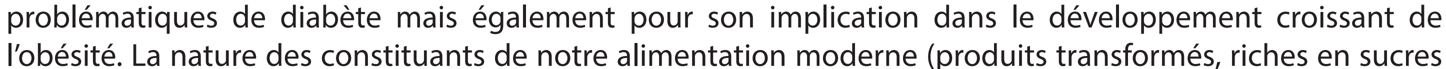


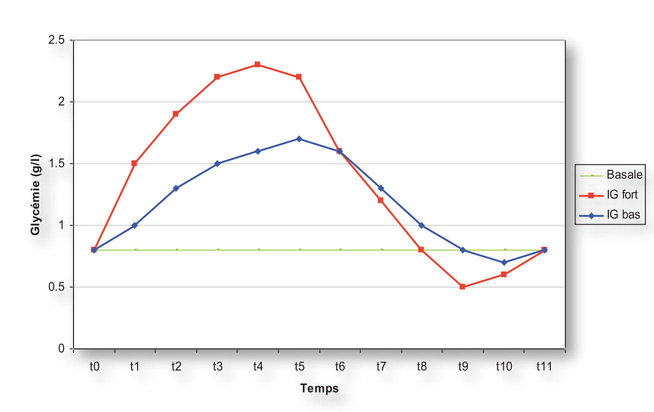


Prendre le  c'est :

Une **nouvelle approche** de la nutrition du porc charcutier basée sur la cinétique de digestion des glucides.

La vitesse de digestion des glucides de la ration joue en effet un rôle direct sur la glycémie (taux de glucose dans le sang) dont l'importance est bien connue en nutrition humaine non seulement pour être au cœur des problématiques de diabète mais également pour son implication dans le développement croissant de l'obésité. La nature des constituants de notre alimentation moderne (produits transformés, riches en sucres rapides, sucreries…) ainsi que les évolutions de notre comportement alimentaire (grignotage, fractionnement des repas…) favorisent en effet des pics fréquents de glycémie qui, via l'insuline, modifient en profondeur notre métabolisme et favorisent le stockage des graisses.





C'est cette maîtrise de la glycémie que **viRAGe** applique sur le porc charcutier en recherchant à formuler des aliments à faible pouvoir glycémiant (Index Glycémique Bas) dans l'objectif de contrôler l'adiposité et donc l'efficacité alimentaire.



Les résultats zootechniques pour un viRAGe économique.

Norme viRAGe – VIsion Rapid Available Glucose Effect

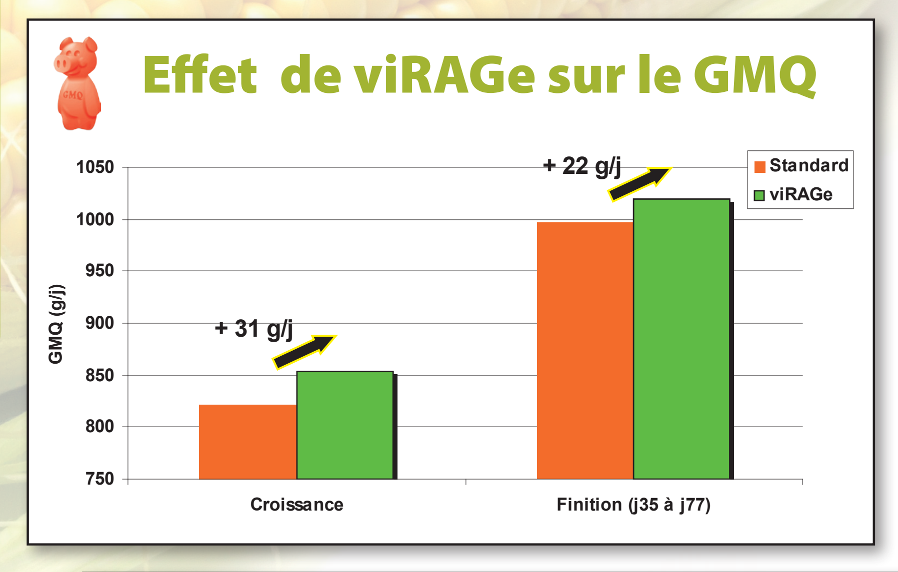
Fiche signalétique de l'essai :

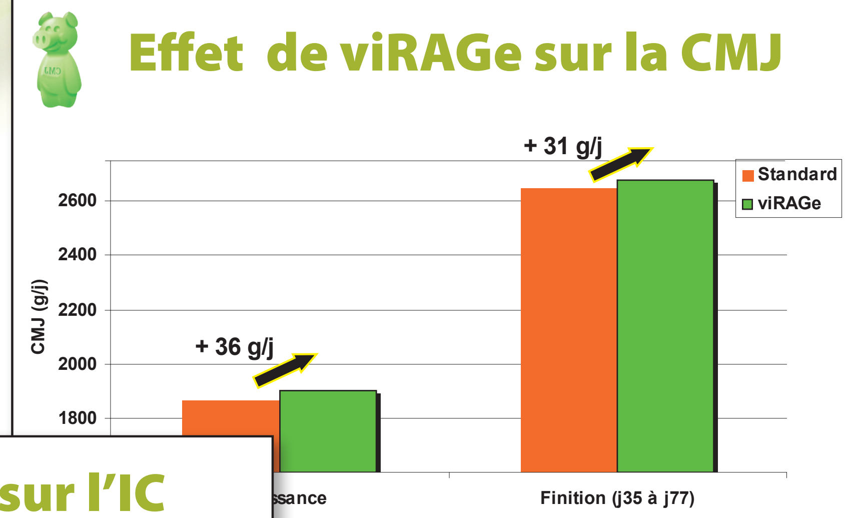
- 2x64 porcs en engraissement.
- 1 station IVOG (enregistrement de 11 paramètres relatifs au comportement Alimentaire) par case de 8 porcs.
- Aliment unique granulé.
- Alimentation ad libitum.
- 6 pesées individuelles au cours de l'essai.



Conduit à la station expérimentale CRZA (Centre de Recherches Zootechniques Appliquées) sur des porcs en engraissement nourris en ad libitum, un essai zootechnique a été effectué, visant à comparer 2 aliments de teneurs en glucides rapidement assimilables (RAG) différentes mais iso-nutritionnels pour les autres critères (énergie, protéine, acides aminés…) et ne présentant donc pas le même profil matières premières.

Résultats







viRAGe, une méthode exclusive !

Norme viRAGe – VIsion Rapid Available Glucose Effect

Cette nouvelle approche s'appuie sur 2 années de recherche INZO° ayant abouti à :

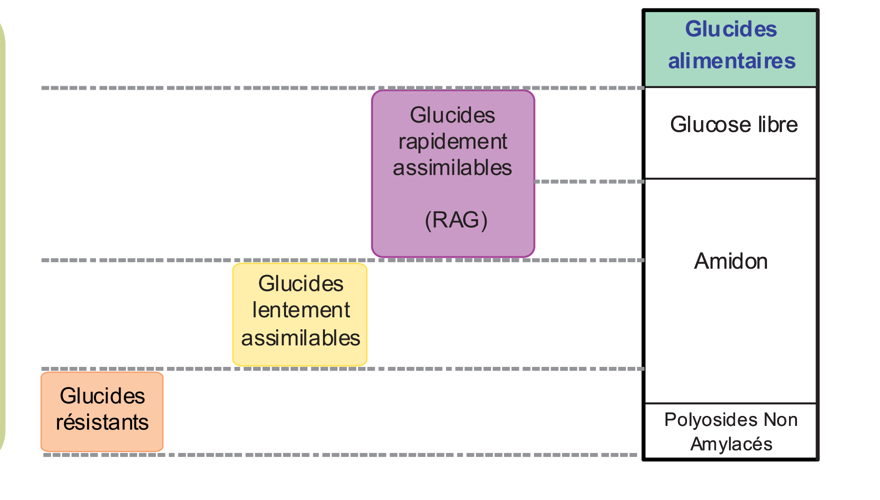
- la mise au point d'une **méthode exclusive** au laboratoire d'analyses et de contrôles INVIVO Labs de Chierry permettant de doser les glucides rapidement assimilables (**RAG**),
- le dosage de ce critère sur l'ensemble des matières premières utilisables en alimentation porcine (59 matières premières, 375 échantillons).

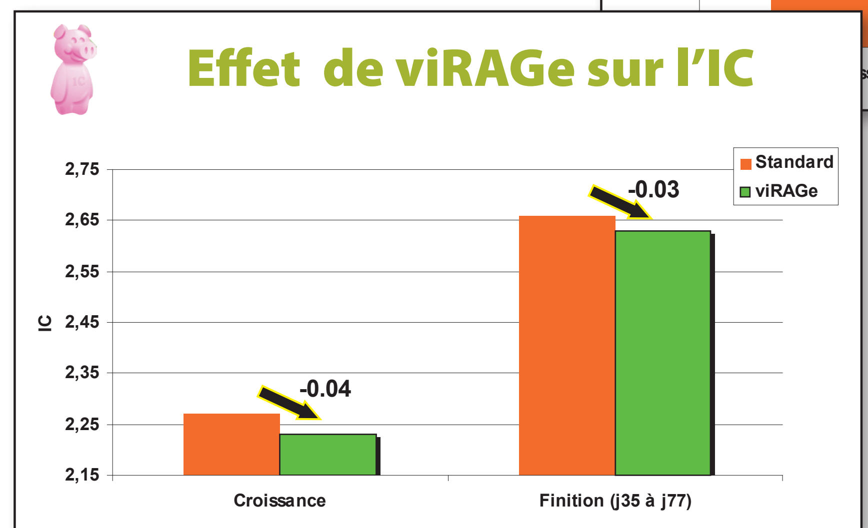
Bénéfices d'un aliment formulé selon la norme viRAGe :

- **Efficacité alimentaire maximale.**
- **Baisse de l'Indice de Consommation.**
- **Amélioration du GMQ.**
- **Amélioration du TMP.**
- **Des performances homogènes et régulières dans le temps.**
- **Gain économique moyen (selon la conjoncture prix porc/prix aliment) : 2 €/porc !**

La matrice de formulation INZO° s'enrichit donc d'un nutriment exclusif disponible chez tous les fabricants d'aliment partenaires.

***VIRAGE** permet désormais la formulation fiable et robuste d'aliments charcutier à faible pouvoir glycémiant en agissant sur le profil des matières premières.*







	Haut RAG	viRAGe (Bas RAG)	Ecarts
Poids vif (kg) J0	32,9	32,9	0
J21	48,5	49,5	+ 1,0
J abattage	113,9	116,1	+ 2,2
Poids carcasse (kg)	89,6	91,1	+ 1,5
Durée (j)	90,5	89,9	- 0,6
GMQ (g)	897	929	+ 32 (+ 3,6 %)
IC (kg/kg)	2,54	2,48	- 0,06 (- 2,4 %)
TMP	59,6	60,2	+ 0,6
G2 (mm)	15	14,5	- 0,5
M2 (mm)	58,4	59,4	+ 1

En moyenne, sur la globalité de l'engraissement, alimenter les porcs charcutier avec un aliment formulé sur le concept viRAGe permet d'améliorer le GMQ de 3,6%, l'IC de 2,4% et le TMP de 0,6 point avec un poids vif à la vente supérieur de 2,2 kg témoignant par là même d'une meilleure efficacité alimentaire



mode d'emploi :

De par l'amélioration des performances, **viRAGe** permet la plupart du temps un gain de marge sur coût alimentaire (2 €/porc en moyenne).

Néanmoins, selon les prix d'intérêt des matières premières, formuler un aliment selon la norme **viRAGe** entraîne ou non un surcoût.

La décision finale d'appliquer cette nouvelle norme est donc une affaire de professionnels de l'aliment du bétail et se prend en concertation avec les spécialistes INZO° après les étapes suivantes :

- bilan des formules en place,
- plan de contrôle spécifique sur certaines matières premières,
- ciblage des formules « spéciales ad libitum »,
- simulation, comparaison des coûts et des gains, calcul du retour sur investissement,
- suivi régulier en formulation.

Pour tous renseignements complémentaires, contacter le Service Porc INZO° au 02 99 23 74 00



09/2011

Rue de l'Eglise - BP 50019 - 02407 CHIERRY cedex - Tél. 03 23 84 80 00 - Fax : 03 23 83 39 27
www.inzo-net.com